NORTHERN
TERRACE DINER

ランチ営業時間 Lunch operation
11:30a.m.-2:30p.m.

当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。
The rice used in this restaurant is all from Japan.

ランチバイキング
LUNCH BUFFET

		月～金 Mon.-Fri.	土・日・祝 Sat.,Sun. & Holiday
大　人	Adult	¥3,200	¥3,500
65 歳以上	Over the age of 65	¥2,700	¥3,000
小学生	Primary School Child	¥1,600	¥1,750
4 歳～未就学児	4 years ~ Preschool Child	¥　800	¥　880

グランビレッジ会員の方はいつでも
5%OFFでご利用いただけます。

ランチバイキングの場合
月～金　　おひとり様 ¥3,040
土・日・祝日 おひとり様 ¥3,325

※本日ご入会の方もご利用いただけます。スタッフまでお気軽にお声掛けください。

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU

札幌グランドホテル 伝統の洋食セット A　¥3,900

海老のクリームグラタン
ビーフシチュー
海老フライ
サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き

Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Prawn Gratin
Beef Stew
Fried Prawn
Salad/Soup/Dessert/Coffee

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

伝統の料理
TRADITIONAL MENU

札幌グランドホテル 伝統の洋食セット B　¥3,900

黒毛和牛のビーフカレー／ハーフサイズ
黒毛和牛のハッシュドビーフ／ハーフサイズ
プチサラダ・コーヒー付き

Sapporo Grand Hotel Traditional Menu Set
Beef Curry & Rice
Hashed Beef
Petit Salad/Coffee

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

アラカルト
A LA CARTE

黒毛和牛のビーフシチュー ¥3,300
Beef Stew

黒毛和牛のビーフカレー ¥2,900
Beef Curry & Rice

黒毛和牛のハッシュド・ビーフ ¥2,900
Hashed Beef

セットメニュー A（本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶） Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	＋¥1,600
セットメニュー B（プチサラダ・コーヒー）Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	＋¥800
アフターセット（コーヒーまたは紅茶）After Lunch Set (Coffee or Tea)	＋¥500

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

肉料理
MEAT

グリルステーキセット

・レギュラー Regular	(180g)	¥3,800
・ラージ Large	(230g)	¥4,600

スープ・サラダ・パンまたはライス・コーヒー付き

Grilled Steak Set w/Soup, Salad, Bread or Rice, Coffee

肉汁たっぷりハンバーグ

・レギュラー Regular	(180g)	¥1,800
・ラージ Large	(230g)	¥2,400

Hamburg Steak

セットメニュー A (本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶) Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	＋¥1,600
セットメニュー B (プチサラダ・コーヒー) Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	＋¥800
アフターセット (コーヒーまたは紅茶) After Lunch Set (Coffee or Tea)	＋¥500

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

魚料理
SEAFOOD

サーモンステーキ バター醤油ソース
・レギュラー Regular （120g） ¥1,950
・ラージ Large （150g） ¥2,300

Salmon Steak

帆立貝と海老のソテー 魚介ソース ¥1,850
Sauteed Scallop & Prawn w/Seafood Sauce

海老フライ タルタルソース添え ¥2,000
Fried Prawn w/TarTar Sauce

ご飯料理
RICE DISH

とろとろチキンひまわりオムライス デミグラスソース ¥1,600
Rice Omelet w/Demi-Glace Sauce

蟹肉と茸のピラフ ¥2,000
Pilaf w/Crab Meat & Mushrooms

セットメニュー A（本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶） Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	＋¥1,600
セットメニュー B（プチサラダ・コーヒー） Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	＋¥800
アフターセット（コーヒーまたは紅茶） After Lunch Set (Coffee or Tea)	＋¥500

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

パスタ・グラタン
PASTA & GRATIN

厚切りベーコンと茸のペペロンチーノ Spaghetti w/Bacon & Mushrooms	¥1,600
海の幸のトマトパスタ “Pescatore”	¥1,600
粗挽きミートソースと茄子のパスタ Spaghetti w/Meat Sauce & Eggplant	¥1,600

彩り野菜とトマトのミルフィーユグラタン Gratin w/Tomato & Eggplant	¥1,550

カレー
CURRY

クラシック煮込みチキンカレー Chicken Curry & Rice	¥1,550
シーフードカレー Seafood Curry & Rice	¥1,750

セットメニュー A（本日のスープ・プチサラダ・アイスクリーム・コーヒーまたは紅茶） Set Menu A (Soup / Petit Salad / Ice Cream / Coffee or Tea)	＋¥1,600
セットメニュー B（プチサラダ・コーヒー）Set Menu B (Petit Salad/Coffee)	＋¥800
アフターセット（コーヒーまたは紅茶）After Lunch Set (Coffee or Tea)	＋¥500

スープ・サラダ
SOUP & SALAD

ホテル伝統のコーンスープ Cream Corn Soup	¥1,050
コンソメスープ（ダブルコンソメ） Consomme Soup	¥1,250
調理長おすすめスープ Chef's Recommended Soup	¥1,100
千歳 大崎農園からのしゃきしゃきサラダ Salad of Fresh Vegetables	¥1,200

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

デザート
DESSERT

苺のパフェ Strawberry Parfait	¥1,300
ショコラパフェ Chocolate Parfait	¥1,250

和栗のモンブラン Mont Blanc	¥1,700

あたたかいホテル伝統のアップルパイ バニラアイスクリーム添え Hotel Made Special Apple Pie w/Vanilla Ice Cream	¥950

苺と町村農場牛乳アイスクリーム Strawberry & MACHIMURA Farm Milk Ice Cream	¥1,000
札幌グランドホテル特製バニラアイスクリーム Hotel Made Spcial Vanila Ice Cream	¥750

パフェ・デザートセット（コーヒーまたは紅茶）Parfait /DessertSet (Coffee or Tea) ＋¥500

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.
※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料７品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.